

Menu Enfant

Aiguillette de poulet panée et sa garniture

Coupelle glacée

Formule à 10 € par enfant, hors boissons

Pour l'Apéritif

Le Bretzel artisanal : 1,30 €

Le Kouglof Maison sucré ou salé: 15,50 € pièce

Le Pain de campagne «Surprise»:
35,00 € pièce le 15 pers.

Nos petits "plus"

Le Trou Normand: 5,70 €/pers.

L'Assiette de 3 Fromages : 8,50 €/pers.

La Terrine de Foie Gras de Canard : 8,50 €/pers.
En supplément et remplaçant l'entrée du menu

Privatisation du restaurant : nous consulter

Pour vos banquets, le restaurant "Le Coin du Meunier" se fera le plaisir de servir vos convives jusqu'à Minuit maximum, heure de fermeture.

*Tous les plats sont faits maison
Les desserts proposés peuvent être remplacés par
un gâteau d'anniversaire ou un vacherin glacé*

Restaurant Traiteur "Le Coin du Meunier"

Nos Menus Banquets



PRINTEMPS - ÉTÉ 2025

1, place de l'école
68420 Herrlisheim près Colmar
Tel : 03.89.49.27.45
www.lecoindumeunier.com
restaurant@lecoindumeunier.com

Menu Tradition

La Terrine de lapin au muscat d'Alsace,
pickel's de légumes

ou

Le Pressé de truite saumonée aux herbes fraîches,
Schüm de raifort citronné

La Ballotine de volaille, farce fine aux champignons

ou

Le Mignon de cochon lardé, jus réduit

Un Dessert au choix

37.00 € par personne, hors boissons

Toutes nos viandes sont accompagnées

Menu Gourmand

La Terrine de foie gras de canard au gewurztraminer
et son chutney

Le Filet de dorade grillé, pesto aux herbes,
déclinaison d'artichaut

Le Carré de Veau rôti

Un Dessert au choix

55.00 € par personne, hors boissons

*Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une garniture et légumes du moment*

Menu du Meunier

Le Tataki de margret de canard, sauce satay,
salade croquante

ou

L' Aumonière d'escargot à la provencale,
Schüm ail et fines herbes

Le Suprême de Poulet d'Alsace en deux façon
(manchon pané et filet moelleux)

ou

Le Paleron de Boeuf cuit doucement, sauce au vin rouge

Un Dessert au choix

43.00 € par personne, hors boissons

*Toutes nos viandes sont accompagnées
d'une garniture et légumes du moment*

Nos Desserts

Le Moelleux au chocolat et crème glacée

ou

La Pavlova aux fruits de saison

ou

L'Entremet du moment

ou

La Forêt noire

Les desserts proposés peuvent être remplacés par
un gâteau d'anniversaire ou vacherin glacé

FORMULE ACCORD METS ET VINS

1 coupe de crémant brut Prestige Bio Geiler
ou une bière ou un jus de fruit

1 verre de vin blanc 12,50 cl en accord avec l'entrée

1 verre de vin rouge 12,50 cl en accord avec le plat

1/2 d'eau minérale par personne

1 café ou infusion par personne

23 € par personne

Nos menus sont proposés à partir de 10 personnes.

Il convient de choisir parmi nos propositions une formule identique pour l'ensemble de la table.

Plat végétarien et poisson possible sur demande.